Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 6 marca 1926 roku. № 10

# PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. DE MOOR.

# Wpływ azotu na trwałość piwa. [1]

Niema piwowara, którego żywo nie obchodzi sprawa trwałości piwa, sprowadzająca się do praktycznego zagadnienia, jak długo piwo powinno trwać bez osadu i zaburzeń.

Trwałość ta jest bardzo różna; zmienia się z roku na rok, zależnie od pory roku i od browarów, z których pochodzi piwo.

Są pewne czynniki natury ogólnej, wspólne dla wszystkich browarów, które oddziaływają na trwałość piwa, ale są również i czynniki specjalne, właściwe tylko danym browarom i danej brzeczce.

Wpływ temperatury jest bardzo wielki. Słusznie głosi stare przysłowie: „w zimie warzy kto chce, a w lecie — kto może".

Jednakże głównym czynnikiem w sprawie trwałości piwa jest skład brzeczki, ponieważ nawet przy zachowaniu koniecznej czystości, aseptyki należy przedewszystkiem starać się wyrabiać brzeczkę, mogącą się oprzeć infekcji. W tym celu należy zwracać pilną uwagę na cukrowanie i kontrolować starannie stopień odfermentowania. Jeżeli różnica pomiędzy odfermentowaniem rzeczywistem, a właściwem jest zbyt wielka, fermenty chorobotwórcze, a nawet drożdże powodują zaburzenia piwa ze względu na możliwość dalszej fermentacji.

Kwasowość brzeczki odgrywa najważniejszą rolę w sprawie trwałości piwa. Takie czynniki jak alkohol i chmiel mają prawdopodobnie w tym wypadku mniejsze znaczenie, niż dawniej przypuszczano. Azot nawet nie odgrywa wogóle żadnej roli, jeżeli kwasowość jest wystarczająca. Trwałość piwa zależy więc od surowców i od sposobu pracy.

Narazie zajmiemy się przedewszystkiem rolą azotu, ponieważ przy jednakowych warunkach odporność piwa jest w stosunku odwrotnym do zawartości przyswajalnych ciał azotowych.

W ostatnich czasach Baker i Hulton (Wochenschrift für Brauerei 1925, str. 118) przyszli do wniosku pozornie sprzecznego z dawnemi poglądami, iż niema zależności pomiędzy zawartością w piwie azotu a jego trwałością, i że nawet znaczna zawartość azotu nie naraża piwa na zmiany. Według dawnych poglądów, wypowiedzianych przez Horacego Browna (Wochenschrift für Brauerei 1907, str. 594) uważano, że trwałość piwa była uwarunkowana jaknajmniejszą zawartością azotu.

W rzeczywistości poglądy te nie są, jakby się wydawało, koniecznie sprzeczne. Jak słusznie zauważył profesor M. Petit (Brasserie - Malterie 1925, str. 8), azot, jako czynnik nie może być rozpatrywany w oderwaniu od innych czynników, z któremi współistnieje, na co nie zwrócili dostatecznej uwagi Baker i Hulton, pomijając poważną rolę, jaką odgrywa alkohol, chmiel i kwasowość.

Możemy więc uważać, że dawne pojęcia o roli ciał azotowych zgadzają się z nowemi teorjami, ponieważ brzeczka, bogata w ciała azotowe, np. w aminokwasy, posiada według Windisch'a znaczenie moderatora, zmniejszającego bardzo znacznie wzrost kwasowości podczas fermentacji.

Kwasowość odgrywa przeważającą rolę w odporności piwa na infekcję, co szczególniej zostało uwydatnione, gdy zaczęto określać rzeczywistą kwasowość, na którą mają bezpośredni wpływ produkty rozkładu ciał azotowych.

Azot w zbożach znajduje się w złożonych i zmiennych formach, objętych ogólną nazwą: ciała azotowe. W normalnym jęczmieniu rzadko zawartość ciał azotowych jest mniejsza od 8%; przeciętnie zawartość ta wynosi 10%. Ale są jęczmienie o znacznie wyższej zawartości ciał azotowych.

By otrzymać brzeczkę o składzie normalnym, należy starannie wybierać surowce, będące najważniejszym czynnikiem w tym wypadku, ponieważ, ogólnie biorąc, ilość azotu rozpuszczalnego jest w prostym stosunku do ogólnej ilości azotu, zawartego w ziarnie.

Różne czynności, związane ze słodowaniem i wyrobem piwa, mogą ten stosunek zmienić. Zanim zastanowimy się nad zmianami azotu podczas słodowania i zacierania wspomnimy w krótkich słowach działanie diastaz proteolitycznych.

Klasyfikacja tych diastaz jest prowizoryczna. Effront (Les cataliseurs biochimiques dans la vie et dans l'industrie, str. 26) dzieli je na 5 grup, zależnie od wagi wody, jaką są zdolne wiązać ze związkami białkowemi: zaczyny, powodujące krzepnięcie, jak thrombina i podpuszczki — pepsyna, trypsyna, erepsyna i amidoza. Najczęściej w piśmiennictwie piwowarskiem spotykamy się z pepsyną i z trypsyną.

Peptaza lub pepsyna posiada własności rozpuszczania i peptonizowania albuminodów, poddanych hydrolizie przy pomocy kwasu, dając tyrosynę, leucinę i wielką ilość innych kwasów aminowych. Działanie ciepła na pepsynę nie zawsze daje się dokładnie prześledzić, ale pewne jest, że prędkie ogrzewanie osłabia ją, na skutek czego staje się wrażliwszą na antysepty-

[1] Tłomaczenie z upoważnienia red. „Le Petit Journal du Brasseur", która umieściła niniejszy art. w Nr. 1358 z dnia 22 stycznia 1926 roku.

ki. Światło i wstrząsanie powodują zmiany enzym proteolitycznych i zmniejszają ich zdolność działania. Odczyn środowiska winien być wyraźnie kwaśny, ponieważ pepsyna nie działa w środowisku zasadowem. Powoduje ona pierwszy stopień rozkładu hydrolitycznego albuminodów, zachowując jeszcze dużo własności ciał, od których pochodzą te pelipeptydy różnej budowy. Te, których ciężar cząsteczkowy jest najwyższy i najbardziej zbliżony do ciężaru substancji pierwotnej tworzą albumozy; dalszym stopniem rozkładu są peptony. Ten przebieg rozkładu ciał białkowych może być porównany do cukrowania skrobi. Ostatecznym stopniem jest cukier, ale zanim ten stopień zostaje osiągnięty, przechodzi się przez całą gamę dekstryn, zachowujących jeszcze niektóre własności skrobi. Odróżniają się jednak one od skrobi zarówno jak i różnią się pomiędzy sobą.

Rozmaite albumozy, powstające podczas hydrolizy, mogą być porównane do powstawania tych dekstryn. By zróżniczkować albumozy i peptony, stosujemy metodę kolejnego osadzania. Działanie trypsyny na albuminoidy jest podobne do działania pepsyny, różni się jednak pod dwoma względami: 1) hydroliza przeprowadzona z trypsyną sięga o wiele dalej, ponieważ prowadzi do powstawania kwasów aminowych, 2) maksimum wyników osiąga się w środowisku obojętnem lub zlekka zasadowem. W stanie suchym trypsyna jest bardzo odporna, wytrzymuje ciepłotę 112$^0$ w ciągu 1$^1/_2$ godziny. W roztworze 2$^0/_0$ wpływ ciepła działa szybko na zmniejszenie się jej zdolności diasiatycznej, zmniejszającej się o 50$^0/_0$ przy ciepłocie 50$^0$, działającej 1$^1/_2$ godziny. Według Loeba działanie enzym jest wzmożone przez warunki, ułatwiające jej ionizację. Trypsyna, zdaniem wspomnianego uczonego, mając cechy kwasu, wchodzi w związki z mocnemi zasadami, przez co powstają sole, łatwo rozkładające się, a więc o wiele bardziej energiczne. Wogóle trypsyna jest bardziej niezależną od działania środowiska niż pepsyna. W. E. Ringer (Zeistchrift für Physiol. Chemie, str. 124, 171 — 1923) dowiódł, że działanie trypsyny jest tem energiczniejsze im środowisko jest bardziej zasadowe. Ale z chwilą, gdy $P_H$ zbliża się do 11,5 działanie enzym osłabia się bardzo znacznie.

Początkowo powstają albumozy proste, które znikają, dając deutero - albumozy i peptony, następnie zjawia się tyrozyna, tryptofan i leucyna. Jeżeli przedłużymy działanie, znajdziemy w płynie wielką ilość kwasów jedno i dwu - aminowych.

Należy zauważyć, że skład kwasów aminowych jest dość różny. Niektóre mają tylko jedną grupę kwasową i jedną aminową. Inne są dwukwasowe i jednoaminowe lub jednokwasowe a dwuaminowe.

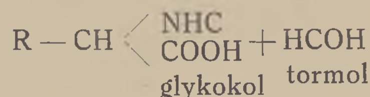
Niektóre zawierają prócz tego grupę alkoholową inne są produktami siarkowymi: ciała te posiadają albo budowę łańcuchową otwartą, albo zamkniętą, ale wszystkie odpowiadają ogólnemu wzorowi



$$R - CH\ (NH^2) - CO_2H$$

który wskazuje, że istnieje przynajmniej jedna grupa $NH_2$ połączona z C, bezpośrednio sąsiadującem z karboksylem, R może być pierwiastkiem niecyklicznym, aromatycznym lub heterocyklicznym. Określenie aminokwasów, będących ciałami, zawierającemi grupy kwasowe COOH i zasadowe $NH_2$ dokonywa się najczęściej metodą Sörensena t. zw. formolową, która pozwala stwierdzić, ilościowo grupy $CO_2H$ a przez to i powstałe grupy $NH_2$. Ilość tego azotu — formolu wzrasta w miarę postępującej hydrolizy.

Przez dodanie formolu do pewnej określonej objętości brzeczki blokuje się funkcję $NH_2$ i wtedy przeważa funkcja kwasowa.



$$R - CH \genfrac{}{}{0pt}{}{NHC}{COOH} + HCOH$$

glykokol tormol



$$R - CH \genfrac{}{}{0pt}{}{N - CH_2}{COOH} + H_2O$$

W mono - amino - kwasach, składających się z grupy COOH i grupy $NH_2$ całkowita ilość azotu jest wiadoma.

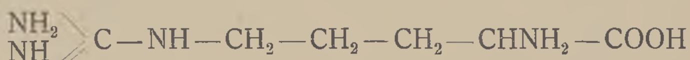
Inaczej jest z diamino - kwasami, jak to widać na przykładzie



$$CH_2\ NH_2 - CH_2 - CH_2 - CH_2 - CH\ NH_2 - COOH$$

gdzie z dwóch grup kwasów aminowych tylko jedną ilościowo możemy określić, ponieważ współistnieje tylko jedna grupa COOH; zupełnie możliwem jest, że obydwie te grupy mogą być całkowicie przyswojone.

Podobny fakt obserwujemy w stosunku do innych ciał, powstałych z większej ilości atomów azotu, jak np. arginina



$$\genfrac{}{}{0pt}{}{NH_2}{NH} \rangle C - NH - CH_2 - CH_2 - CH_2 - CHNH_2 - COOH$$

która, posiadając 4 atomy azotu ma tylko jedną grupę COOH, a więc tylko jeden atom azotu i może być ilościowo określona przez formol. Otóż arginina całkowicie podlega dyfuzji. Z tych spostrzeżeń wynika, że niecały przyswajalny azot może być określony ilościowo za pomocą formolu, co pozwala nam wnioskować, że miareczkowanie za pomocą frmolu wykazuje tylko ilości azotu, nieznacznie przewyszające 50$^0/_0$ ogólnej ilości rozpuszczalnego i przyswajalnego azotu.

(Ciąg dalszy nastąpi).

———

## WPŁYW KOLORU BUTELEK NA PIWO.

Bardzo ważnem praktycznem zagadnieniem dla piwowarstwa jest uchronienie piwa przed szkodliwym wpływem promieni słonecznych. Zagadnienie to w praktyce powstaje dopiero w chwili butelkowania. „Journal of the Institute of Brewing", luty 1926, podaje streszczenie pracy A. Fernbacha (Ann. Brass et Dist. 1925) o wpływie koloru butelek na piwo. Piwo, wystawione na działanie promieni słonecznych w zwykłych szklanych butelkach bardzo prędko ulega zmianom i traci swój aromat. Skład substancyj, które powodują te zmiany nie jest dotychczas znany. Wrażliwość na promienie słoneczne jest różna w zależności od rodzaju piwa; naogół biorąc piwa jasne są bardziej odporne od ciemnych. Szkło broni piwo przed wpływem promieni słonecznych w rozmaitym stopniu zależnie od swego koloru. Ciemne czerwonawo - brunatne szkło przewyższa pod tym względem wszystkie inne. Najmniej odpowiednie, jak stwierdziły doświadczenia, okazały się szkła zielone z niebieskawym odcieniem, które w rzeczywistości prawie wcale nie chronią piwa przed szkodliwym wpływem światła. Piwo wystawione w podobnych butelkach na działanie promieni słonecznych po 30 minutach już wykazuje bardzo znaczne zmiany aromatu.

Doświadczenia, dokonane nad właściwościami ochronnemi różnobarwnego szkła w stosunku do piwa były utrudnione przez konieczność wystawiania piwa na działanie promieni słonecznych przynajmniej w ciągu 12 godzin. Zadanie zostało rozwiązane w ten sposób, że piwo zostało zastąpione przez roztwór wrażliwy na światło słoneczne, co pozwoliło na skrócenie czasu doświadczenia do 3 godzin. Roztwór ten był przygotowany przez rozpuszczenie w litrze destylowanej wody 1,2 grama cytratu żelaza amoniakalnego, 1 gr. potasowego cjanku żelaza, 2 gr. kwasu szczaw. Stwierdzono, że zmiany, zachodzące pod wpływem promieni słonecznych w kolorze tego roztworu w zależności od różnych barw szkła odpowiadały jaknajściślej zmianom, zachodzącym w aromacie piwa. Gdyby udało się znaleźć odpowiedni roztwór można byłoby posługiwać się podczas doświadczenia promieniami ultra-fioletowemi lampy krzemowej zamiast promieni słonecznych, które są zależne w znacznym stopniu od godziny i stanu pogody.

———

## PIWOWARSTWO W DANJI.

W roku 1924 było czynnych 231 browarów. (W roku 1923 tylko 227). Łączna produkcja dała 2,26 mil. hl.

———



## PIWOWARSTWO W CZECHOSŁOWACJI.

Sprawa unji celnej z Czechosłowacją, którą pewne organy naszej prasy podnoszą omal iż nie codziennie, uczyniwszy z niej bojowe hasło swego programu ekonomicznego, jest szczególnie poważna dla przemysłu piwowarskiego, który, będąc jaknajlepiej usposobionym dla narodu czechosłowackiego, musi jednak widzieć w dążnościach do ścisłego zjednoczenia ekonomicznego z Czechosłowacją groźne dla siebie niebezpieczeństwo.

Wystarczy zestawić stan naszego przemysłu piwowarskiego, kóry jest bardziej niż opłakany, z kwitnącym rozwojem przemysłu piwowarskiego w Czechosłowacji, by przekonać się, iż obawy te nie są płonne. Produkcja piwa w Czechosłowacji w roku 1924 dała 8.580.550 hl. czyli wzrosła w porównaniu z rokiem 1923 przeszło o 1.300.000 hl. W roku 1923 wyprodukowano 7.272.772 hl. Wydajność roku 1924 coprawda jeszcze nie osiągnęła cyfr przedwojennych, ale zbliżyła się do nich bardzo znacznie. Ogólna produkcja piwa na dzisiejszych ziemiach czechosłowackich wynosiła przed wojną 12.260.962 hl.

Produkcja najbardziej podniosła się w ostatnich czasach w Czechach, gdzie wzrost wyraził się w ciągu roku 1923/24 w okrągłej liczbie 1.000.000 hl. Największa była produkcja okręgów Pragi i Pilzna, które należą do najgęściej zaludnionych i najbardziej uprzemysłowionych.

Państwowy podatek od piwa, wyprodukowanego w roku 1924 dał państwu 219.811.634 koron, podatki komunalne 77.033.480 koron. Ogółem wszystkie dochody z piwowarstwa państwowe i komunalne dały prawie 300.000.000 koron czeskich. Wwóz piwa do Czechosłowacji zmniejsza się stale z roku na rok, jak na to wskazują cyfry: w roku 1921 wynosił 32.499 hl., w roku 1922 — 20.929 hl., 1923 — 9.513 hl., 1924 — 3.929 hl. Wzrastającej produkcji towarzyszy koncentracja, wyrażająca się przedewszystkiem w zaniku

przedsiębiorstw słabszych. W roku 1923 było 478 browarów czynnych, w roku 1924 już tylko 465. 386 browarów produkowało mniej niż 10.000 hl. Produkcja tych browarów dała 1.345.950 hl czyli 15,7% ogólnej produkcji. Browarów o produkcji przewyższającej 10.000 hl. było 186, a ogólna produkcja ich wynosiła 7.234.600 hl. czyli 84,3% całkowitej produkcji. Cyfry te bardzo wymownie świadczą o postępującej koncentracji, która zresztą w okresie powojennym jest dosyć powszechnem zjawiskiem na całym kontynencie europejskim.

Przytoczone przez nas cyfry aż nadto wymownie wskazują na niebezpieczeństwo, które groziłoby naszemu przemysłowi piwowarskiemu, gdyby została zniesiona taryfa celna, odgradzająca nas od Czechosłowacji.



## DŁUGI PAŃSTWA.

„Przemysł i Handel" w Nr. 5 b. r. podaje wykaz długów państwowych Polski na 31.XII.25 r. Zadłużenie Polski stanowi sumę 2.900.230.373 zł. z czego przypada na długi zagraniczne 2.668.605.606 zł., na długi wewnętrzne oprocentowane 181.624.767 zł., oraz na bezprocentowy kredyt w Banku Polskim 50.000.000 zł. Po przeliczeniu na dolary otrzymamy sumę 351.593.076 czyli o 10.952.838 więcej niż wynosiło zadłużenie w dniu 31.XII.1924 roku.

Najpoważniejszym wierzycielem zagranicznym Polski są Stany Zjednoczone, z tytułu pożyczki, udzielonej przez Rząd Stanów Zjednoczonych oraz dwóch pożyczek emisyjnych na łączną sumę zł. 1.936.732.525, co stanowi 67% całości zadłużenia. Zobowiązania względem Francji wynoszą zł. 297.744.636, względem Anglji zł. 196.881.477. Z długów wewnętrznych przypada na długi w walucie złotej 67.767.815 fr. zł. na dług płynny, składający się z siedmiu serji biletów skarbowych zł. 40.108.275. Najwyższe pozycje zadłużenia wewnętrznego wykazuje 5% pożyczka konwersyjna zł. 65.630.562 i 10% pożyczka kolejowa zł. 45.696.905.

## Piwowarstwo w Piotrkowie Trybunalskim.

(Dokończenie).

Tejże karze ulega, z dodaniem jeszcze 14 grzyw., wszelki mieszczanin i przedmieszczanin, któryby ważył się cudze piwo lub gorzałkę, a nie Cechowe przyjmować i potajemnie szynkować, a to na zasadzie Lustracji Starostwa z 1660 r. W razie potrzeby użycia siły, pomoc z Zamku powinna być przydana.

10° Wdowa po Bracie dekantowanym, ma prawo prowadzić warsztat dopóki zamąż nie pójdzie, traci to prawo, jeżeli ten drugi mąż nie jest Bratem Cechowym.

11° Jeżeli po śmierci Brata pozostanie kilku synów, najmłodszy z nich (według zasad prawa magdeburskiego) dziedziczy po ojcu, płacąc połowę tylko opowiedniego i wstępnego do Cechu. Toż prawo ma służyć jednej córce, jeżeli braci w rodzeństwie nie było.

12° Do tego Cechu żaden inszej religji ani sekty przyjęty być nie może, tylko wiary Św. Rzymsko-Katolickiej, kondykacji miejskiej, a nikomu nie poddany.

13° Którykolwiek Brat w tym Cechu zostający, ważył się kogoś postronnego przypuścić do spółki zalewania słodów i robienia piwa, Cech ma prawo wszystko skonfiskować, a Brata cechowego skarcić winą kamienia wosku — nieodpuszczalną.

14° Bracia tego Cechu Browary i Ozdownie swoje mający, nie powinni pozwalać obcemu zalewać słodu ani piwa w Browarze robić, pod odpowiedzialnością kamienia wosku i beczki piwa.

15° Aby się żaden tak mieszczanin, jako i przedmieszczanin, po Jurysdykcjach mieszkający, nie ważył się słodów uprawiać, ani piwa warzyć i gorzałki kurzyć w browarach klasztornych i po Wójtostwach — pod konfiskatą — jak wyżej.

To ustawodawstwo nowego Cechu Piwowarskiego urząd burmistrzowski aprobując, pieczęć miejską przycisnąć rozkazał, na dokumencie podpisał się Józef Kenderski, prezydent, wraz z kilku rajcami, i obecni temu starsi cechów: szewckiego, krawieckiego, cyrulickiego, kowalskiego — własnoręcznie stwierdzając jego wiarogodność.

Artykuły te cechowe, panujący wówczas król August „konfirmował" w Warszawie, dnia 8 sierpnia 1722 r. Wydany wtedy dyplomat, przedstawia się jako doskonale zachowany volumen pergaminowy o 4 kartach, wielkości 30 $\times$ 41 ctm., z wyzłacaną intytulacją i pięknym inicjałem Orła Polskiego w koro-

nie, z herbem domu Saskiego na piersiach, przeplecionego dużą literą S. Na jedwabnym sznurze koloru czerwonego, wisi wielka pieczęć woskowa kancelarji koronnej w pudełku blaszanem bez przykrycia, dobrze zachowana. Na odwrocie ostatniej karty napis świadczy, iż w r. 1723 akt ten został „oblatowany" do ksiąg grodu Piotrkowskiego. (Na marginesie dopisek „N 16 Inscription 43 f. 336"). Cały dyplomat wstawiony w oprawę skórzaną, przechowuje się obecnie między dokumentami kupców Piotrkowskich w Muzeum Towarzystwa Krajoznawczego.

Sądząc z ułożonego w r. 1782 „Inwentarza Geometrycznego Miasta J. Kr. Mci Piotrkowa", do cechu piwowarskiego należały: plac pusty z ogrodem na przedmieściu Toruńskiem — 141 prętów, i ogród na przedmieściu Sieradzkiem — 63 pr., ogółem gruntu ornego 204 pręty. Zwykle role te wypuszczano w dzierżawę, a czynsz z nich otrzymywany zasilał fundusze skarbu cechowego. Że tak bywało, świadczą zapiski z lat 1762 — 1806 dotąd przechowane w aktach cechowych. Zeledwie resztki tych papierów ocalały. Jedyny zeszyt przez nas wynaleziony w aktach kupieckich, zawiera drobne notatki „regestrów piwa robionego" w browarach, i słodów wydanych z „Ozdoni" — z lat 1782 — 1788. Są tam wreszcie zapiski „Wylewni piwa" rozdawanego na sprzedaż szynkarzom oraz pokwitowania" za wymiar należący się starostwu od wyrobionego słodu piwnego". Charakterystycznem jest, że z odbioru tego podatku kwituje arendarz.

# Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Związek Ludowo - Narodowy, Klub Chrześcijańsko-Narodowy i Chrześcijańsko-Demokratyczny złożyły dnia 12 lutego r. b. w Sejmie wniosek o znowelizowanie ustawy z dnia 19 maja 1920 roku o obowiązującem ubezpieczeniu na wypadek choroby.

Projekt wniesionej ustawy, nowelizującej obowiązujące przepisy w sprawie Kas Chorych wprowadza wiele zmian, które są podyktowane dotychczasowem smutnem doświadczeniem z instytucją, która od paru lat posiadała monopol ubezpieczeń na wypadek choroby.

Najważniejsze dla przemysłu są 3 punkty wniesionej noweli:

a) wprowadzenie większej decentralizacji do organizacji Kas Chorych, co odbije się na zmniejszeniu się kosztów administracyjnych, stanowiących dzisiaj większą część wydatków ogólnych,

b) wyłączenie pracowników zarabiających ponad 3.600 zł. rocznie od przymusu ubezpieczeniowego,

c) zmiana artykułu 96 ustawy w tym sensie, że od przymusu ubezpieczeniowego w ogólnych kasach chorych zwalnia ubezpieczenie zastępcze, które może być dokonane w zastępczej kasie chorych lub też w drodze ubezpieczenia na wypadek choroby w prywatnych zakładach ubezpieczeniowych.

W interesie całego społeczeństwa jest, by omawiana nowela została przyjęta przez Sejm jaknajprędzej i z jaknajmniejszemi zmianami. Odebranie monopolu ubezpieczeniowego Kasom Chorych przez zezwolenie na ubezpieczenia w prywatnych zakładach ubezpieczeniowych lub w zastępczych kasach chorych może jedynie uzdrowić nienormalne stosunki tak dobrze nam wszystkim znane, jakie charakteryzują gospodarkę Kas Chorych.

———

Jedna z Izb Skarbowych traktuje zezwolenia na handel hurtowy piwem jako przywilej, który może być przyznany tylko osobom, zdaniem wspomnianego urzędu na takowy zasługującym. Uważając, że takie traktowanie sprawy przez izbę skarbową jest niezgodne z interesami przemysłu piwowarskiego i sprzeczne z obowiązującemi przepisami, C. Z. P. P. i S. interwenjował w Ministerstwie Skarbu i można mieć nadzieję, że sprawa zostanie załatwiona odnośnem wyjaśnieniem Ministerstwa.

———

Na interwencję C. Z. P. P. i S. w sprawie żądanych przez urzędy skarbowe szczegółowych wyciągów odbiorców ze wskazaniem imienia, nazwiska, adresu i ilości kupionego piwa, Ministerstwo Przemysłu i Handlu nadesłało następującą odpowiedź:

„Poparcie podania z dnia 1.II r. b. nastręcza trudności wobec tego, że w myśl przepisu ustępu pierwszego art. 46 ustawy o podatku przemysłowym, przedsiębiorstwa obowiązane są na żądanie władz skarbowych „udzielać bezpłatnie" wiadomości dotyczących towarów sprzedanych, nadanych i t. d.".

za Ministra
(—) *Zwoliński*
Naczelnik Wydziału.

C. Z. P. P. i S. nie uważa sprawy za zakończoną.

———

## CENY JĘCZMIENIA.

| | | |
|---|---|---|
| Warszawa. | 24/II. | 20 — 21,50 zł. |
| | 25/II. | 22,50 zł. |
| | 27/II. | 22 — 23 zł. |
| | 2/III. | 22,40 zł. |
| Poznań. | 24/II. | 21 — 23 zł. |
| | 27/II. | 21 — 23 zł. |
| | 1/III. | 21 — 23 zł. |
| Lwów. | 25/II. | 18,50 — 19,50 zł. |
| | 2/III. | 18,50 — 19,50 zł. |
| Lublin. | 25/II. | 23 zł. |
| | 2/III. | 23 zł. |
| Łódź. | 24/II. | 24,50 zł. |
| | 1/III. | 24 — 25 zł. |
| Grudziądz. | 24/II. | 22,50 — 23,50 zł. |
| | 1/III. | 22 — 24 zł. |
| Berlin. | 24/II. | 164 — 188 Mk. n. |
| | 1/III. | 163 — 187 Mk. n. |
| | 2/III. | 163 — 187 Mk. n. |
| Hamburg. | 24/II. | Dunaj 8,35 hfl., Malt. barley 8,45 hfl. |
| | 1/III. | Dunaj 8,30 hfl. |
| | 2/III. | Dunaj 8,25 hfl., Malt. barley 8,35 hfl. |
| Chicago. | 23/II. | 57 — 72 cts. za bushel. |
| | 25/II. | 60 — 72 cts. za bushel. |
| | 27/II. | 67 — 72 cts. za bushel. |
| Winnipeg. | 23/II. | 61½ cts. za bushel na maj. |
| | 27/II. | 62 cts. za bushel na maj. |



## CENY CHMIELU.

**Warszawa.** 25/II. Na rynku chmielowym zastój. Za kupowane ilości płacono przeważnie wekslami. Oczekiwane ożywienie z wiosną Brak zakupów zagranicznych. Płacono za 50 kg. chmielu prasowanego, siarkowanego, loco skład: I A 160 dol. I B 150 dol., II 125 dol, gat. gorsze 100 dol.

**Lublin.** 25/II. Na rynkach zagranicznych nieco większe ożywienie wyrażające się w podniesieniu się cen. Na rynku krajowym ceny nie uległy zmianie. Oczekiwane większe ożywienie w kwietniu.

**Praga.** 1/III. Na rynku w Żatecu sytuacja bez zmiany, zapotrzebowanie mierne. Notowano chmiel 1925 r. od 4.000 — 4.200 kč, za 50 kg. bez 2% podatku obrotowego.

Ogólne doroczne Zebranie

## Związku Właścicieli Browarów

odbędzie się dn. 12 marca 1926 r. w lokalu przy ul. Wiejskiej № 17, o godzinie 4 pp. W razie niedojścia do skutku, następne zebranie prawomocne bez względu na ilość obecnych członków odbędzie się o godz. 4.30 tegoż dnia w tymże lokalu.

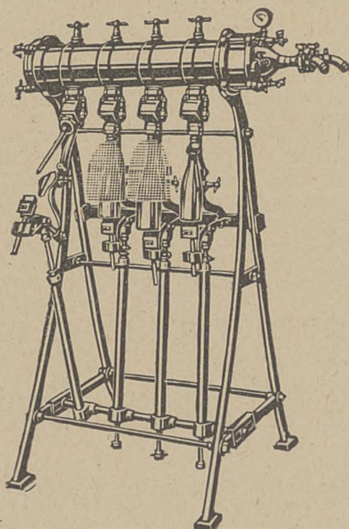
PORZĄDEK DZIENNY: 1) Odczytanie protokółu z poprzedniego zebrania; 2) wybór przewodniczącego; 3) sprawozdanie z działalności za rok 1925; 4) sprawozdanie finansowe za rok 1925; 5) sprawozdanie Komisji Rewizyjnej; 6) zatwierdzenie budżetu na rok 1926; 7) wnioski Zarządu; 8) wybór nowych członków Zarządu i Komisji Rewizyjnej na miejsce ustępujących; 9) wolne wnioski.

ZARZĄD.

PRZYRZĄD DO BUTELKOWANIA

# EXCELSIOR

PROSTY PEWNY



Nie pieniący piwa

Do wszystkich rozmiarów butelek

Liczne referencje

Tani i trwały

**NORBERT ULMANN**

WIEDEŃ, DOMINIKANERBASTEI 17.

---



„IMPLAK" w rozmaitych kolorach do uszczelniania i znaczenia beczek transport.

„LAKIER DO ZEWNĘTRZNEGO POWLEKANIA KADZI" brązowy, żółty i szary, dający się zmywać i wyglądający schludnie—tudzież inne specjalne fabrykaty

**Edward LUTZ** Sp. z ogr. odp. KRAKÓW, XXII, Kalwaryjska 66.

Fabryki: Paryż, Wiedeń, Kassel, Budapeszt, Praga i Temeszwar.

---



# SYFONY PIWNE

SYSTEMU

„ROESLER-GLOBUS"

POLECAJĄ ZASTĘPCY NA POLSKĘ

**LUDWIK SPISS i E. WĄSUNG**

Sp. z ogr. odp.

KRAKÓW, SŁAWKOWSKA 11.

---

FABRYKA WYROBÓW BEDNARSKICH

# KAROLA FROMMA

Warszawa, Karolkowa 48, tel. 56-57.

firma egzystuje od roku 1886.

Wykonywa wszelkie roboty w zakres bednarstwa wchodzące, jako to **kadzie, fasy, beczki do piwa, octu i spirytusu i t. p.**

Posiada na składzie beczki do piwa 12 — 15 litr., 25 litr. i 50 litrowe.

---

# DESTYLATOR LIKIERÓW

samodzielny, doskonale obeznany z wyrobem wszelkich gatunków likierów, poszukiwany od zaraz.

Tylko zdolni, samodzielni i nieżonaci będą uwzględniani.

Oferty uprasza się składać pod: „I. O. 14". do

**JUGOSLAVISCHE RUDOLF MOSSE A. G., BEOGRAD, TERAZIJE 25.**

---

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 120.—; 1/2 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 30.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.